



SOKRATES
RESTAURANT

Liebe Gäste,
schön das Sie hier sind!

Wir wünschen uns, das Sie sich im Sokrates rundum wohl fühlen. Nehmen Sie sich Zeit und lernen Sie die griechische Küche mit unseren liebevoll zubereiteten Mezedes kennen, oder wählen Sie ein köstliches Gericht von unserer Tafel im Saal.

Genießen Sie in Ruhe puren Geschmack mit bestem Olivenöl, geschmackvoll frischen Kräutern und dazu wunderbaren Wein aus unserem Heimatland.

Gewürzt mit einem guten Gespräch
steht einer angenehmen Auszeit
nichts mehr im Weg...

ÖFFNUNGSZEITEN
MI - SA 16:00 - 23:00 Uhr
SO & Feiertags 12:00 - 23:00 Uhr

Reservierungen unter 0221 - 87 90 61
www.sokrates-hoehenberg.de

Sokrates Restaurant
Olpener Straße 111
51103 Köln

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

MEZEDES

KLASSISCHE KLEINE SPEISEN

VEGETARISCH

Horiatiki 9,50

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Feta und Kalamata-Oliven

Prassini salata 4,80

Grüner Salat der Saison mit Olivenöl-Zitronen-Dressing

Politiki salata 4,80

Leicht pikanter Krautsalat mit Mohrrüben und Sellerie

Pantsarosalata 4,50

Rote-Bete-Salat

Gigantes 4,70

Riesenbohnen mit Kräutern

Dolmadakia 5,80

Zarte Weinblätter, gefüllt mit aromatischem Kräuterreis

Melitsana 6,80

Gebackene Aubergine, gefüllt mit Tomaten,
Knoblauch, Kräutern und Feta

Tsatsiki 4,40

Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch

Elies kalamata 1,90

Mild-aromatische Oliven aus Kalamata

Piperies 1,90

Grüne Peperoni, mittelscharf

Skordalia 4,30

Kartoffel-Knoblauch-Creme

Kolokithakia tiganita me tsatsiki 6,90

Zucchini, gebraten mit Tsatsiki

Piperies florinis 4,70

Gegrillte, rote Paprika mit Balsamico-Olivenöl-Dressing



SOKRATES
RESTAURANT

VEGETARISCH

Manitaria sotarismena 6,80

Gemischte Pilzpfanne mit kleinen Tomaten,
frischen Kräutern und Balsamico

Kritharaki 3,40

Griechische Spitznudeln mit frischen Kräutern

Patates tiganites 4,30

Hausgemachte, frittierte Kartoffeln

Lachanika tis epochis 4,80

Saisonales Gemüse aus dem Ofen

Skordopsomo me ntomatinia 3,90

In Olivenöl und Knoblauch geröstetes Brot
mit Tomaten und Zwiebeln

Patataournou 4,20

Gewürzte Kartoffeln aus dem Backofen

KÄSE

Feta 5,50

Schafskäse, serviert mit Olivenöl und Oregano

Feta saganaki 7,80

Ausgebackener Feta mit Sesam, Mohn und Honig

Fetaournou me bastourma 7,20

Feta aus dem Ofen, pikant mit Tomaten
und luftgetrocknetem Basturma

Halloumi 6,50

Halbfester, gegrillter Käse mit Rucola-Pesto
und kleinen Tomaten



FLEISCH

Tigania 7,80

Scharf angebratenes Hähnchenfleisch und Paprika,
mit Weißwein abgelöscht

Brizolakia 7,80

Kleine, gegrillte Schweinesteaks

Souvlakia „kalamakia“ 8,20

Marinierte, gegrillte Fleischspieße vom Schwein

Pidakia 9,20

Gegrillte, marinierte Lammkotelettes

Sikoti 8,30

Gegrillte Kalbsleber auf karamelisiertem Rotkohl,
abgelöscht mit frischem Orangensaft und Balsamico

Bifteki 8,50

Mit Feta und Tomate gefülltes Hacksteak

Souzoukakia 6,80

Würzige Hackfleischröllchen vom Rind

Tarama 4,70

Würzige Creme aus Fischrogen

Bakaliaro 8,90

Kabeljau im Bierteigmantel mit Kartoffel-Knoblauch-Creme

Kalamarakia 8,20

Gebratene Babycalamari

Garides saganaki 15,00

Gebratene Garnelen in Tomaten-Ouzo-Sauce mit Feta

Gavros 7,80

Gebratene Sardinen

FISCH